



NOS VINS D'HONNEUR 2020

***R**avissement pour les Yeux*

***P**laisir pour le Palais*

***B**onheur pour les Invités*

***S**érénité pour les Organisateurs*

Pour la **R**éussite de votre **V**in d'**H**onneur, laissez-vous guider par
cette partition élégante (base 100 personnes) et entièrement **M**odulable
selon vos **P**références, vos **S**ouhaits et votre **B**udget.

Depuis bientôt **25** ans, nous traversons les saisons avec...

*La même Passion,
La même Exigence,*

*Le même Entêtement : **V**otre **S**atisfaction*

VOTRE VIN D'HONNEUR (base 100 pers.) € (Nous consulter)

LE BUFFET (8 pièces par pers.)

400 pièces « Melodie » + 200 pièces « Harmonie » + 200 pièces « Symphonie »



+

LES BOISSONS (Bouteilles Verre)

LES SOFTS ET EAUX MINERALES
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...



+

LA MISE EN PLACE

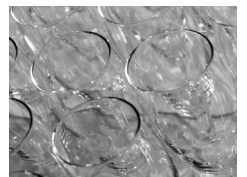
Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...



+

LA VAISSELLE

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne



+

LE PERSONNEL DE SERVICE

Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...



LES PIECES SALEES

MELODIE

LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison »

Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Rosette de Lyon...

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade

Pissaladières de Ma Grand-Mère

Quichettes aux Lardons Fumés



HARMONIE

LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis

Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confite...

LES SANDWICHS GOURMANDS

Navettes au Thon et Basilic

Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits »

LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

LES « INSOLITES »

Minis Burger de Riz, Volaille et Curry Rouge

LES GOURMANDISES D'ANTAN

Variation de Minis Cakes Salés

Gougères au Parmesan et à l'Emmental

LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES

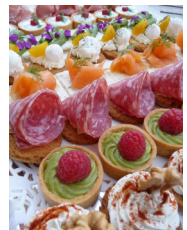
Crevettes Décortiquées en Habit de Chapelure

Chouquette d'Escargot Persillade

Minis Hamburgers Tex Mex

Bâtonnets Végétariens de Nouilles au Soja, Gingembre, Sésame...

Moelleux à la Volaille, Citron, Miel



... / ... (suite)

LA MAIN DANS LE POT

Pot de Caviar d'Aubergines et Tartines Croustillantes

Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes

LE BAR A LEGUMES

« One Shot » de Soupes Froides

Gaspacho de Tomates et Céleri, Velouté de Concombres à la Menthe, Douceurs de Carotte au Cumin...

LA VARIATION DE VERRINES SALEES (sup. 1 €)

Verrines Assorties

Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...

L'ATELIER « PLANCHA » - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figs

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf au Paprika



LES PIECES SUCREES

SYMPHONIE

LES SAVEURS D'ANTAN

Minis Muffins à l'Ancienne

Caramel, Fruits Rouges, Chocolat, Pomme...



ROMANCE

LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch

Truffé Chocolat, Bavarois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits,

Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...

LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR » (sup. 0,75 €)

Brochettes de Fruits Frais



LA VARIATION DE VERRINES SUCREES (sup. 1 €)

Verrines Assorties

Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné, Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...

* Bar à Légumes et Atelier ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service

* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces

Entièrement Modulable !!!

8 Pièces (inclus)

- 400 pièces « Mélodie » ... à choisir
- 200 pièces « Harmonie » ... à choisir
- 200 pièces « Symphonie » ... à choisir

9 Pièces (prix sur demande)

- 500 pièces « Mélodie » ... à choisir
- 200 pièces « Harmonie » ... à choisir
- 100 pièces « Symphonie » ... à choisir
- 100 pièces « Romance » ... à choisir

10 Pièces (prix sur demande)

- 400 pièces « Mélodie » ... à choisir
- 300 pièces « Harmonie » ... à choisir
- 200 pièces « Symphonie » ... à choisir
- 100 pièces « Romance » ... à choisir

11 Pièces (prix sur demande)

- 350 pièces « Mélodie » ... à choisir
- 350 pièces « Harmonie » ... à choisir
- 200 pièces « Symphonie » ... à choisir
- 200 pièces « Romance » ... à choisir

12 Pièces (prix sur demande)

- 400 pièces « Mélodie » ... à choisir
- 400 pièces « Harmonie » ... à choisir
- 150 pièces « Symphonie » ... à choisir
- 250 pièces « Romance » ... à choisir

Mais Pensez aussi...

LES BOISSONS ALCOOLISEES

LES COCKTAILS ET ALCOOLS (Dès 4 €)

Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine, Vins, Crémant, Cerdon, Champagne...

(Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins)



&

LE MATERIEL DE RECEPTION

Vasques en Inox, Glaçons... **(Offerts avec la prise des boissons alcoolisées)**



&

LE MOBILIER

Manges Debout, Tables de Buffet, Etuve...



&

LA LIVRAISON

Selon le Lieu de Prestation

